**IMPORTANT – Conserver ce document afin de pouvoir le consulter ult\érieuremnt**

Veuillez fournir les informations requises et conserver ce manuel pour la durée de vie de votre équipement:

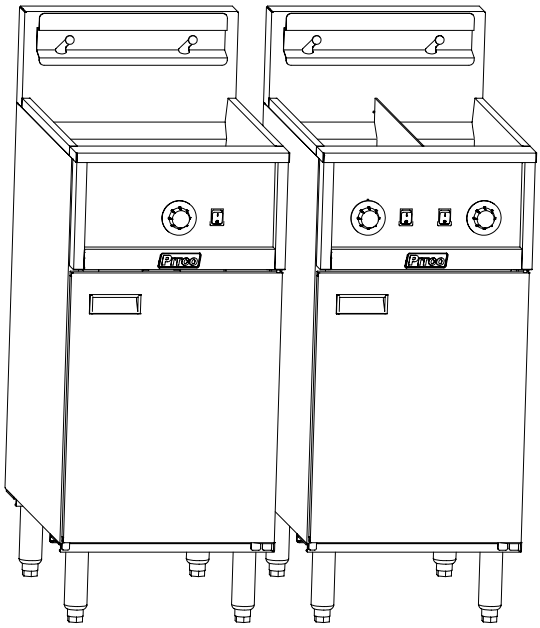
Modéle # _____

No de séiel #:_____

Date d'achat: _____ _____

FRENCH

# Manuel d'installation et d'utilisation pour friteuses électriques Séries E400, E400T et E500D



L20-258-FR Rev 0 8/16/04

**CONSERVER CE DOCUMENT AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT**

## AVERTISSEMENT! DANGER D'INCENDIE

**Le niveau d'huile ne doit jamais descendre en-dessous du niveau minimum indiqué. Il est dangeruex d'utiliser de l'huile usée car son point d'inflammabilité sera inférieur et aura tendance à bouillir plus vite et de façon imprévisible.**

## AVERTISSEMENT

**L'installation et les raccordements doivent être effectués conformément à la réglementation et aux codes nationaux et de votre localité.**

## AVERTISSEMENT

**Utiliser un disjoncteur tout-pôle avec une écartement minimum des contacts de 3 mm homologue pour le pays où l'équipement compte être utilisé pour une installation adéquate.**

## AVIS

**L'installation doit être effectuée uniquement par réparateur compétent. Le modéle et le numéro de séro et la puissance électrique figurent sur une plaque signalétique située dans le panneau intérieur de la porte.**

## AVERTISSEMENT

**Lorsque la machine atteint sa temperature de fonctionnement, la matière grasse est très chaude et dangereuse! Faire preuve d'une extreme precaution lorsque vous travaillez avce l'équipement! Utiliser des vêtements protecteurs tells que des gants isolants imperméables à l'huile, un tablier, un masque de protection ou écran facial, et des manches lorsque vous manipulez la matière grasse. Ne pas tenter de déplacer la machine lorsqu'elle contient de l'huile. Laisser 'lhuile refroidir à la temperature ambiante ou vindanger l'huile dans un recipient adequate avant de déplacer la friteuse.**

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

**Ne pas utiliser ni stocker d'essence ou de liquids et autres vapeurs inflammables à proximité de cet équipement ou de tout autre appareil.**

## AVERTISSEMENT

**Toute installation, modification, maintenance et réparation incorrecte risqué de provoquer des dégâts matériels, et entraîner des blessures graves voire mortelles. Lire completement les manuels d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à l'installation et à la maintenance de l'equipment.**

## AVERTISSEMENT

**La friteuse n'est pas homologuée pour le nettoyage au jet. Ne pas nettoyer l'équipement avec un nettoyeur haute pression..**

## AVIS

**Cet équipement est destine à être utilisé par des professionals uniquement et doivent par consequent à être utilisé par du personnel ayant reçu une formation compléte.**

## AVIS

**Il est recommandé de faire inspecter cette machine par un réparateur qualifié une fois par an.**

## AVERTISSEMENT

**Débrancher le cordon d'alimentation électrique avant de réparer la machine ou de procéder à sa maintenance.**

## AVERTISSEMENT

**Si le cordon électrique fourni par le fabricant est endommagé, le fabricant ou son réparateur agréé ou tout autre réparateur qualifié se doit de le remplacer afin d'éviter tout accident.**

# Table des matières


**Chapitre** **Page**

Installation
- Vérification de votre nouvel équipement Pitco . . . . . 1
- Montage et mise à niveau
  - Réglage des pieds et roulettes . . . . . 1
  - Distance de sécurité pour l'installation . . . . . 2
  - Installation et raccordement électrique. . . . . 2
  - Systèmes de ventilation et de protection contre les incendies. . . . . 2
- Premiers réglages à effectuer
  - Premier nettoyage . . . . . 2

Fonctionnement
- Remplir la cuve
  - Remplir la cuve avec de l'huile ou matière grasse liquide . . . . . 4
  - Remplir la cuve avec de la matière grasse en bloc . . ... . . . . . 4
- Utilisation
  - Mise en marche de l'équipement. . . . . 5
  - Éteindre l'équipement . . . . . 6
  - Instructions de filtrage. . . . . 6
  - Remplacer le filtre en papier . . . . . 7

Nettoyage et entretien
- Nettoyage quotidien. . . . . 8
  - Nettoyage du bac de filtrage et du dispositif de ramassage du filtre. . . . . 8
- Nettoyage hebdomadaire. . . . . 8
- Nettoyage hebdomadaire par ébouillantage . . . . . 8
- Nettoyage du système de filtrage . . . . . 10
- Vérification de l'étalonnage du thermostat . . . . . 10
- Étalonnage du thermostat. . . . . 10

Guide de dépannage
- Tableau de localisation de panne . . . . . 11

# INSTALLATION

## VÉRIFICATION DE VOTRE ÉQUIPEMENT PITCO

Votre nouvel équipement été emballé avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin que l'équipement vous soit livré en parfaite condition. Lorsque vous déballez votre nouvel équipement, vérifiez toutes les pièces afin de vous assurer qu'elles ne sont pas endommagées. Si une des pièces a été endommagée, veuillez NE PAS signer le connaissement (lettre de transport). Contactez immédiatement le transporteur car ce dernier ne peut être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifiez le bordereau d'expédition fourni avec l'équipement afin de vous assurer que vous êtes en possession de toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'équipement. Lorsque vous déballez l'équipement et ses accessoires, veillez à ce que le poids de l'équipement demeure réparti uniformément.

Localiser votre Pitco le nombre modèle, le numéro de série de l'appareil et la date d'achat et les écrit sur la couverture de ce manuel pour la référence future. Vous trouverez le nombre et le numéro de série modèle sur les données plaquent localisé dans la porte.

**ATTENTION**

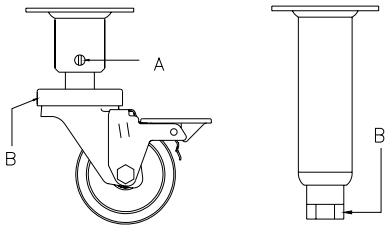
**Afin d'éviter d'endommager l'équipement, ne pas le pencher sur deux de ces roues ni tirer sur le dosseret anti-éclaboussures.**

## MONTAGE

Lorsque vous prenez réception de l'équipement, toutes les pièces ont été complètement assemblées sauf les pieds (ou les roulettes).

### Installation et réglage des pieds et roulettes

Cet équipement doit être installé sur des pieds ou des roulettes. Il ne peut doit pas être installé sur une pente. Toute installation sur une surface en pente nuira dangereusement au fonctionnement de l'équipement.




**AVERTISSEMENT**

**Cet équipement doit être installé sur les pieds ou roulettes fournies par le fabricant.**

**AVERTISSEMENT**

**Ne pas installer de pieds, de roulettes ni procéder à la mise à niveau lorsque la machine est en train de fonctionner ou lorsque la cuve est pleine. Vous risquez de gravement vous blesser.**

Outils nécessaires pour l'installation: Montez les pieds en utilisant une clé de 7/16 po., une clé à douilles et une grande paire de pinces (les pinces de plombier pour pompe à eau fonctionnent le mieux). Les pieds et les roulettes doivent être montées sur l'équipement avant de branchez le cordon d'alimentation électrique de l'appareil. Les pieds sont à une hauteur suffisante afin de répondre aux normes sanitaires et permettent une alimentation d'air suffisante pour le refroidissement des éléments chauffants. Fixez les pieds en suivant les instructions suivantes

a. Placez la machine sur sa partie latérale en veillant à ne pas endommager le dosseret anti-éclaboussures en évitant de tirer dessus. Protégez l'extérieur de la machine avec du carton ou une bâche ou toile de protection lorsque vous la placez à terre.
b. Fixez chaque pied ou roulette en utilisant les vis à chapeau hexagonales fournies avec la machine. Chaque pied ou roulette requière quatre vis à chapeau de 1/4-20 x 5/8 po.
c. Montez les vis à partir de l'intérieur de la machine et avec l'écrou à l'extérieur (en bas). Les écrous comportent des rondelles de blocage, il est donc inutile d'utiliser des rondelles de blocage supplémentaires.
d. Après avoir monté les quatre pieds ou roulettes, placez la machine debout en veillant à ne pas trop appuyer sur un pied ou une roulette particulière. Réglez la hauteur et mettez l'équipement à niveau en réglant les dispositifs de mise à niveau du pied (ou de la roulette) en utilisant les pinces de pompe à eau. Sur les roulettes, desserrez les 2 vis (A) avant de mettre la machine à niveau puis reserrez-les.

## INSTALLATION

Après avoir terminé les étapes précédentes concernant l'équipement en votre possession, vous pouvez à présent l'installer. Bien qu'il vous soit possible d'installer votre nouvelle machine, il est VIVEMENT conseillé que des professionnels qualifiés effectuent l'installation. Les professionnels qui installeront la nouvelle machine connaissent la réglementation locale ainsi que les codes du bâtiment et les codes de prévention des incendies en vigueur et procéderont à l'installation en toute sécurité.

**Distances de sécurité pour l'installation**

Les distances indiquées ci-dessous sont pour l'installation de l'appareil dans un environnement combustible et non-combustible et permettront d'utiliser la machine en toute sécurité.

| | Construction Combustible | Construction Non-Combustible |
|---|---|---|
| Dos | 0 | 0 |
| Côtés | 0 | 0 |
| Sol | 4 ¾ (12 cm) | 4 ¾ (12 cm) |

En plus des distances de sécurité ci-dessus, il doit également exister un espace de 28 po. (71 cm) devant la machine afin de pouvoir retirer puis réinstaller le bac de filtrage.

### Installation et raccordement électrique

Votre équipement Pitco a été fabriqué afin de fonctionner sur une source d'alimentation électrique particulière. NE PAS tenter de brancher la machine sur une source d'alimentation électrique autre que celle figurant sur la plaque signalétique. Le raccordement électrique doit être effectué par du personnel qualifié. Le raccordement électrique de cet équipement doit être conforme aux codes de votre localité. Pour tout autre cas de figure, reportez-vous aux codes locaux, nationaux et à la réglementation en vigueur.

Cet équipement doit être mis à la terre et sa mise à la masse doit se faire conformément aux codes locaux. Pour tout autre cas de figure, reportez-vous aux codes locaux et nationaux et à la réglementation en vigueur. Pour être conformes aux directives européennes, les modèles européens sont équipés d'un collier de métallisation. Un conducteur de métallisation doit être raccordé à ce collier afin d'offrir une protection contre toute différence de potentiel. Ce collier, situé au dos de l'équipement comporte le symbole universel suivant:

### Ventilation et systèmes de sécurité contre les incendies

Votre nouvel équipement doit être correctement ventilé et fonctionner en toute sécurité. Il est indispensable d'installer un système de protection contre les incendies. Votre système de ventilation doit être conçu afin de pouvoir être facilement nettoyé. Nettoyez fréquemment le système de ventilation et l'équipement afin de réduire les risques d'incendie.

Il est primordial que l'équipement soit utilisé uniquement en présence d'une ventilation adéquate. Votre hotte de ventilation doit être nettoyée correctement. Un professionnel qualifié doit vérifier que la hotte fonctionne correctement et conjointement avec l'équipement. Une ventilation insuffisante risque de ne pas évacuer toutes les vapeurs et fumées de l'équipement.

### Premier nettoyage

Lorsque l'équipement est expédié, la plupart des ses pièces sont protégées par une fine couche d'huile. Avant d'utiliser l'équipement, vous devrez le nettoyer. Vous retirerez ainsi toute trace d'huile et autres résidus s'étant accumulés lors de l'entreposage et du transport de la machine. Nettoyez l'équipement en suivant les instructions suivantes:

a. Remplissez la cuve avec de l'eau. Allumez la machine et réglez le thermostat sur 200°F (93.3°C). Reportez-vous au chapitre "MISE EN MARCHE DE L'ÉQUIPEMENT" de cette notice.

b. Laissez l'équipement chauffer pendant 15 minutes. Ajoutez le nettoyant de Pitco à l'eau, et mélangez avec la brosse de nettoyage afin que le nettoyant puisse se dissoudre complètement.

**ATTENTION**

**NE PAS laisser pas l'équipement sans surveillance pendant le nettoyage. Ne laissez jamais le niveau d'eau descendre en-dessous du repère "Oil Level" (niveau d'huile) figurant sur la cuve.**

c. Utilisez la brosse de nettoyage de l'équipement et frottez l'intérieur de la cuve afin de retirez la couche de protection.

d. Après avoir nettoyé l'équipement et purgé l'eau dans un récipient pour eau chaude puis jetez le récipient avec son contenu.

**AVERTISSEMENT**

**Portez des vêtements de protection et des gants lorsque vous nettoyez et vidangez la machine et jetez l'eau. L'eau est extrêmement chaude et risque de provoquer des brûlures graves.**

e. Après que la cuve se soit refroidie, rincez-la complètement avec de l'eau froide. Continuez à rincer la cuve jusqu'à ce que le nettoyant ait complètement disparu.

f. À l'aide d'un chiffon sec et propre, essuyez toute trace d'eau restante. Veillez à bien essuyer toute l'eau. En effet, toute présence d'eau dans l'huile risque de provoquer une ébullition intense et des éclaboussures hors de l'équipement.

## REMPLIR LA CUVE

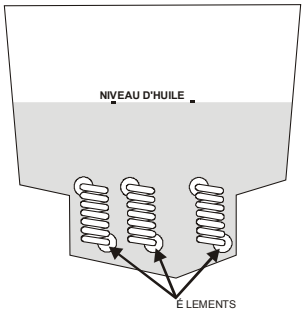
Vous pouvez utiliser de l'huile ou matière grasse liquide ou en bloc mais il est préférable d'utiliser de la matière grasse liquide (huile). Pour faire fondre la matière grasse en bloc, il vous est recommandé de la faire fondre avant de l'ajouter à l'équipement. Vous pouvez faire fondre la matière grasse en bloc ou l'huile solidifiée dans l'équipement mais soyez très prudent afin de ne pas brûler la matière grasse en bloc ou l'huile solidifiée.

### Remplir la cuve d'huile ou matière grasse liquide

Pour remplir la cuve d'huile ou matière grasse liquide, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé et que l'intérieur de la cuve ne présente pas d'humidité résiduelle.

b. Remplissez la friteuse d'huile. Vous pouvez la remplir jusqu'au repère du niveau d'huile ("OIL LEVEL") ou juste en-dessous du repère de niveau nominal. L'huile se dilate légèrement lorsqu'elle chauffe et le niveau monte légèrement.




### Remplir la cuve d'huile solidifiée ou matière grasse en bloc

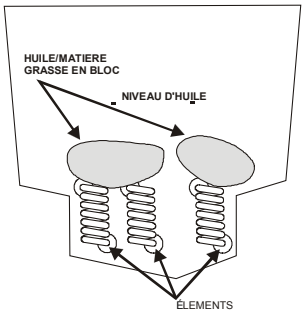
Pour remplir la cuve d'huile ou matière grasse en bloc, reportez-vous aux instructions suivantes:

**AVERTISSEMENT**

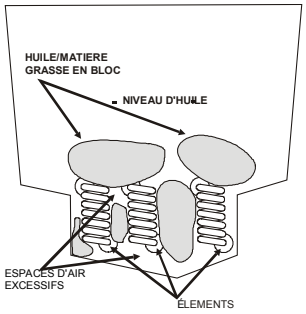
**NE JAMAIS faire fondre les blocs de matière grasse ou d'huile solidifiée directement sur les éléments chauffants. Ceci provoquera un incendie et risque de provoquer des blessures.**

a. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé et que l'intérieur de la cuve ne présente pas d'humidité résiduelle. Retirez la grille qui recouvre les éléments chauffants.

b. Coupez la matière grasse en cubes ne dépassant pas 1 po (2,5 cm) de diamètre. Veillez à TOUJOURS placer la matière grasse sous, entre et sur le dessus des éléments chauffants. **NE PAS** laisser de gros espaces d'air. Faites attention à **NE PAS** plier ni rompre les sondes de température. En effet, si ces dernières sont endommagées, l'équipement ne pourra pas fonctionner correctement.




c. Après avoir rempli la cuve de matière grasse bien compactée, faites fondre la matière grasse. Pour faire fondre la matière grasse, utilisez le bouton du thermostat afin d'allumer les éléments chauffants et laissez-les allumés pendant 4 secondes avant de les éteindre à nouveau, puis recommencez en les laissant allumés pendant 30 secondes. Si votre équipement possède un Cycle de Fonte en option, utilisez cette fonction afin de faire fondre automatiquement l'huile solidifiée ou matière grasse en bloc.




## UTILISATION

Afin que la nourriture soit toujours parfaitement cuite, suivez les instructions de préparation concernant les aliments que vous comptez frire. Utilisez la meilleure huile ou matière grasse possible afin d'obtenir les meilleurs aliments frits. Une huile de haute qualité durera plus longtemps qu'un huile de qualité inférieure et vous permettra d'économiser de l'argent. Lorsque vous n'utilisez pas l'équipement, laissez refroidir l'huile et recouvrez-la afin d'éviter toute contamination. Il est recommandé de ne pas dépasser 1.5 livres (0,7 kg) par panier. La qualité de la nourriture risque d'être affectée si vous dépassez ce poids et risque d'entraîner une ébullition intense pouvant faire déborder l'huile.

# FONCTIONNEMENT

**AVERTISSEMENT**

**Cet équipement doit être installé en utilisant des dispositifs de retenue et de fixation afin d'éviter qu'il ne bouge ni se renverse. NE PAS tenter pas de déplacer l'équipement lorsqu'il est allumé ou contient un liquide chaud à l'intérieur. Les éclaboussures de liquides chauds risquent de provoquer des brûlures graves.**

**AVERTISSEMENT**

**NE PAS mélanger d'eau avec la matière grasse. Conservez tout liquide à l'écart de l'huile ou matière grasse chaude. Tout aliment surgelé tombant dans l'huile chaude entraînera une ébullition intense.**

## Mise en Marche de L'équipement

**AVERTISSEMENT**

**NE PAS mettre en marche l'équipement sans avoir auparavant rempli la cuve d'huile ou de matière grasse!**

Pour les modèles équipés d'un thermostat électrique, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Placez l'interrupteur à bascule de marche/arrêt (ON/OFF - I/O) situé sur la panneau avant sur la position "ON" (I) (marche). Le voyant de l'interrupteur s'allumera.

b. Réglez le bouton de température (thermostat) sur la température désirée. Le thermostat augmentera automatiquement la température de l'huile jusqu'à la température consignée.

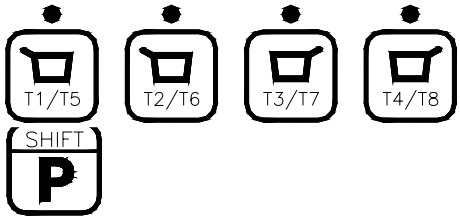
c. Vous pouvez commencez la cuisson dés que la température consignée a été atteinte. Pour cuire les aliments, remplissez le panier avec les aliments à cuire et placez le panier dans la cuve de friture. Le thermostat compensera automatiquement la température de l'huile afin de corriger la perte lorsque les aliments sont plongés dans l'huile. Vous devrez calculer le temps de cuisson montre en main.

Pour les modèles équipés d'un contrôleur numérique, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Pressez la touche ON/OFF (I/O) de marche/arrêt pour allumer l'équipement.

b. Cette commande augmentera automatiquement la température de l'huile jusqu'à la température préprogrammée.

c. Vous pouvez commencez la cuisson après avoir atteint la température consignée ou lorsque l'affichage indique "drop" (plongez le panier). Pour cuire les aliments, remplissez le panier avec les aliments que vous désirez cuire et placez le panier dans la cuve de friture et pressez la touche de cuisson de la minuterie préprogrammée en fonction des aliments que vous désirez cuire.




d. Vous pouvez utiliser les minuteries de cuisson T1 à T4 en pressant la touche correspondante. Pour utiliser les minuteries de cuisson T5 à T8, pressez tout d'abord la touche SHIFT, puis la touche de cuisson à minuterie adéquate.

e. Pour programmer et pour de plus amples instructions de fonctionnement, reportez-vous au guide de programamtion qui est fourni avec votre équipement.

## Éteindre l'équipement

Pour les modèles équipés d'un thermostat électrique, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Placez le bouton de température (thermostat) sur la position "OFF" (O) (arrêt).

b. Placez l'interrupteur à bascule ON/OFF (I/O) de marche/arrêt sur la position "OFF" (O). Le voyant de l'interrupteur s'éteindra.

Pour les modèles équipés d'un contrôleur numérique, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Si l'équipement est allumé, pressez et maintenez la touche ON/OFF (I/O) de marche/arrêt pendant 3 secondes afin d'éteindre l'équipement.

## INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

**REMARQUE: Filtre non disponible pour le modéle E500D.**

Il est recommandé de filtrer l'huile ou la matière grasse au moins une fois par jour. Le filtrage permettra de retirer les particules en suspension dans l'huile afin d'éviter que ces dernières ne brûlent ni ne donnent un mauvais goût à la nourriture. Un filtrage adéquat augmentera la durée de vie de l'huile (ou matière grasse). Une vieille huile mousse plus et aura un point d'inflammabilité inférieur à celui d'une huile propre.

Pour les modèles à option de filtrage, reportez-vous aux instructions suivantes:

**AVERTISSEMENT**
**Lorsque la machine atteint sa température de fonctionnement, l'huile est très chaude et dangereuse! Faire preuve d'une extrême précaution lorsque vous filtrez l'huile! Utilisez des vêtements protecteurs tels que des gants isolants imperméables à l'huile, un tablier, un masque de protection ou écran facial et des manches lors du filtrage ou lorsque vous manipulez l'huile.**

a. Assurez-vous que le bac de filtrage est correctement situé à l'intérieur de l'équipement et que le papier filtre est propre et en bon état. Si le papier filtre n'est pas en bon état, remplacez le papier filtre en suivant les instructions de ce manuel.

**NE PAS procéder au filtrage si le dispositif de ramassage ne comporte pas de papier filtre.**

b. Branchez le raccord rapide sur le dispositif de ramassage du filtre dans le raccord circulaire blanc situé sur le côté gauche de l'équipement. Assurez-vous que la dispositif s'enclipse fermement dans le raccord. Branchez le raccord rapide du tuyau de retour sur le raccord circulaire noir situé sur le côté droit de l'équipement. Assurez-vous que le dispositif s'enclipse fermement dans le raccord.

c. Éteignez l'équipement en respectant les instructions de ce manuel.

**AVERTISSEMENT**
**Assurez-vous que l'équipement est éteint (OFF) avant d'ouvrir le robinet de vidange.**

d. Ouvrez le robinet de vidange afin de filtrer l'équipement et laissez l'huile (ou matière grasse) s'évacuer dans le bac de filtrage.

**AVERTISSEMENT**
**NE JAMAIS tenter de vidanger plus d'une cuve de friture à la fois dans le bac de filtrage. Ce bac de filtrage ne peut accueillir que le contenu d'une seule cuve à la fois lors du filtrage.**

**INSTRUCTIONS DE FILTRAGE (suite)**

e. La pompe commencera a refouler l'huile (ou matière grasse) dans la cuve. Assurez-vous que le tuyau est dirigé à l'intérieur de la cuve et placez la touche de filtrage ON/OFF (I/O) (marche/arrêt), sur "ON" (marche).

**AVERTISSEMENT**
**Pour votre sécurité, l'embout du tuyau DOIT TOUJOURS être dirigé vers l'intérieur de la cuve lors du filtrage**.

f. Rincez avec précaution le dos de la cuve et ses côtés avec le retour d'huile. Vous pouvez utiliser la brosse de nettoyage et la tige de nettoyage afin de retirer les débris et résidus de la cuve.

g. Après avoir rincé tous les débris de la cuve, fermez le robinet de vidange et laissez la cuve se remplir. Afin de vous assurer que les lignes ont été correctement purgées, laissez le filtre continuez à fonctionner pendant 15 secondes après que toute l'huile soit revenue dans la cuve. De plus, il sera peut-être nécessaire d'ajouter une petite quantité d'huile (ou matière grasse) afin de ramener le NIVEAU D'HUILE au repère de remplissage.

h. Il sera peut-être nécessaire de reprendre les étapes "d" à "h" si l'huile (ou matière grasse) n'est pas d'une qualité acceptable. Si la qualité de l'huile est satisfaisante, allumez l'équipement en respectant les instructions de ce manuel.

Pour un fonctionnement optimal et des conditions d'hygiène adéquates, le système de filtrage doit être démonté et nettoyé quotidiennement avec de l'eau chaude et un détergent peu puissant. Reportez-vous au chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN de ce manuel pour les instructions à suivre.

**POUR REMPLACER LE PAPIER FILTRE**

Pour les modèles à option de filtrage, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Décrochez le tube du dispositif de ramassage en le dévissant (dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre) au niveau de la pièce moletée située sur la pièce filetée du tamis.

b. Glissez l'attache en forme de trombonne afin de la retirer et retirez le papier filtre usé du tamis. Remplacez le papier filtre usé par un nouveau papier filtre en vous assurant que le trou du papier se trouve en haut afin que la pièce filetée du tamis puisse passer à travers.

c. Pliez le papier filtre sur le dessous du tamis et remettez-en place le trombonne.

d. Fixez à nouveau le tube du dispositif de ramassage au tamis du filtre en le vissant (dans le sens des aiguilles d'une montre) dans la pièce filetée du tamis de filtrage.

e. Remettez en place le dispositif de ramassage du filtre dans le système de filtrage en plaçant la partie du dispositif comportant le tamis dans le bac de filtrage et fixez le raccord rapide sur le dispositif de ramassage du filtre dans le raccord circulaire blanc situé sur le côté gauche de l'équipement. Assurez-vous que le raccord s'enclipse fermement dans le raccord circulaire.

Vous pouvez à présent filtrer l'huile (matière grasse). Reportez-vous au chapitre INSTRUCTIONS DE FILTRAGE pour les instructions à suivre.

## NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyez votre équipement tous les jours afin qu'il fonctionne à son rendement optimal et conserve sa belle apparence. Effectuez les opérations suivantes:

a. Essuyez toute trace d'huile et de matière grasse sur l'extérieur de l'équipement. Nettoyez à l'aide d'un chiffon pendant que l'huile est encore chaude. **NE PAS** pulvériser ni utiliser de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'équipement!

b. Utilisez de l'eau chaude et un nettoyant peu puissant pour nettoyez la surface. Veillez à ne pas laisser de l'eau entrer en contact avec l'huile et retirez toute trace de détergent à l'intérieur de la cuve.

c. Utilisez une poudre à récurer non-abrasive ou un tampon afin de nettoyer toute tâche rebelle.

### Nettoyage du bac de filtrage et du dispositif de ramassage du filtre

Nettoyez le bac de filtrage et son mécanisme de ramassage tous les jours afin qu'il fonctionne à son rendement optimal et demeure propre. Effectuez les opérations suivantes:

a. Retirez le bac de filtrage et le dispositif de ramassage du filtre de l'équipement.

b. Démontez le dispositif de ramassage du filtre en dévissant le tube du tamis (dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre) au niveau de la pièce moletée située sur la pièce filetée du tamis. Retirez l'attache de fixation du papier filtre en la glissant; retirez le papier filter usé du tamis et jetez-le.

c. Laissez tremper le bac de filtrage, rincez le tuyau et toutes les pièces du mécanisme de ramassage du filtre avec de l'eau et un détergent peu puissant et frottez complètement en utilisant un tampon non abrasif.

d. Rincez toutes les pièces et laissez-les sécher complètement.

**AVERTISSEMENT**
**Toute présence d'eau dans l'huile risque de provoquer une ébullition intense et des éclaboussures. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètemnent sèches avant de procéder au filtrage.**

## NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

Cet équipement doit être complètement nettoyé AU MOINS une fois par semaine. Essuyez complètement tout l'équipement avec un chiffon et un détergent peu puissant. **NE PAS** pulvériser ni utiliser de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'équipement!

**AVERTISSEMENT**
**Débranchez le cordon d'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien et à la maintenance de la machine.**

### Nettoyage par ébouillantage

Cet équipement doit être complètement nettoyé AU MOINS une fois par semaine afin de retirer tous les résidus de nourriture et toute accumulation de matière grasse et d'huile. Vous devrez utiliser un contenant suffisamment grand afin de pouvoir contenir une fois et demi le contenu en huile de la cuve. Reportez-vous aux instructions pour un ébouillantage hebdomadaire.

**AVERTISSEMENT**

**Éteignez complètement l’équipement lorsque vous comptez remplacer l'huile par de l'eau .**
**Ceci évitera ainsi que les éléments chauffants ne se mettent en marche lorsque la cuve est vide.**

# ENTRETIEN et NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**
**À la température de fonctionnement de l'équipement, la température de l'huile ou de la matière grasse est très élevée. Ne laissez pas l'huile ou la matière grasse brûlante toucher votre peau ou vos vêtements. Veillez à TOUJOURS porter des gants isolants étanches à l'huile, des vêtements de protection et des lunettes protectrices lorsque vous travaillez sur un équipement chaud.**

Pour les modèles à thermostat électrique, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Vidangez l'huile (ou matière grasse) de l'équipement et jetez-la ou conservez-la afin de pouvoir la réutiliser plus tard. Retirez la grille des éléments chauffants. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif. Pour un résultat optimal, utilisez le sachet-échantillon de nettoyant Pitco fourni avec votre équipement.

b. Remettez en marche l'équipement en suivant les instructions de ce manuel et réglez le thermostat sur 200°F (93°C). Chauffez l'eau jusqu'à une légère ébullition. NE PAS laisser l'eau trop bouillir car cela provoquera une mousse excessive et fera déborder la cuve.

c. Laissez l'équipement tremper pendant 20 minutes afin de ramollir les résidus d'huile ou de matière grasse. Utilisez la brosse et la tige de nettoyage afin de retirer des résidus demeurant fixés à la cuve, aux éléments et les parois.

d. Après avoir terminé, purgez l'eau et essuyez la cuve avec un chiffon doux propre.

e. Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé et remettez en place la grille des éléments chauffants.

f. Vous pouvez à présent remplir la cuve d'huile ou de matière grasse en respectant les instructions de ce manuel.

Pour les modèles équipés d'un contrôleur numérique, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Vidangez l'huile de l'équipement et jetez-la ou conservez-la afin de pouvoir la réutiliser plus tard. Retirez la grille des éléments chauffants. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif. Pour un résultat optimal, utilisez le sachet-échantillon de nettoyant Pitco fourni avec votre équipement.

b. Remettez en marche l'équipement en suivant les instructions de ce manuel.

c. Pressez simultanément la touche ON/OFF (I/O) (marche/arrêt) et la touche T4/T8. La commande indiquera qu'elle vient d'accéder au mode "boil" (ébullition) et s'allumera et s'éteindra afin de demeurer à une température consignée de 195°F (90 °C) afin d'éviter que l'huile ne déborde lors de son ébullition tout en permettant à l'utilisateur de nettoyer la cuve de l'équipement.

d. Laissez l'équipement tremper pendant 20 minutes afin de ramollir les résidus d'huile ou de matière grasse. Utilisez la brosse et la tige de nettoyage afin de retirer des résidus demeurant fixés à la cuve, aux éléments et les parois.

e. Après avoir terminé, éteignez (OFF) l'équipement en pressant (O), purgez l'eau et essuyez la cuve avec un chiffon doux propre. Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé et remettez en place la grille des éléments chauffants

f. Vous pouvez à présent remplir la cuve d'huile ou de matière grasse en respectant les instructions de ce manuel.

**Nettoyage du système de filtrage**

**AVERTISSEMENT**
**Débranchez le cordon d'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien et à la maintenance de la machine.**

Le système de filtrage doit être complètement nettoyé AU MOINS une fois par semaine. Essuyez complètement toutes les pièces non démontables avec un chiffon et un détergent peu puissant. **NE PAS** pulvériser ni utiliser de nettoyeur haute pression pour nettoyer le système de filtrage ni ses pièces non démontables!

**Vérification de l'étalonnage du thermostat**

**AVIS**
**L'étalonnage du thermostat nécessitera que la température de l'équipement soit réglée au-delà du point d'ébullition. Si la cuve comporte de l'eau, vous devrez la vidanger, la sécher puis la remplir d'huile ou de matière grasse. Suivez les instructions de remplissage de ce manuel.**

Pour vérifier l'étalonnage de l'équipement, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Retirez la grille des éléments chauffants de la cuve.

b. Placez l'extrémité de la sonde de température (thermomètre numérique) dans l'huile ou matière grasse à environ 2,5 cm au-dessus du capteur de température.

c. Mettez en marche l'équipement en suivant les instructions de ce manuel, réglez le thermostat à 325°F (163°C) et attendez que la température de l'huile atteigne la température consignée. Regardez attentivement le thermomètre au fur et à mesure que la température augmente.

d. Si la température de l'huile ou matière grasse atteint 350°F (176.5°C) et les éléments chauffants ne s'éteignent pas, réduisez le thermostat. Continuez à réduire le thermostat jusqu'à ce que les éléments chauffants s'éteignent.

**ATTENTION**
**Si les éléments chauffants ne s'éteignent pas lorsque le thermostat se trouve sur le réglage LE PLUS BAS, le thermostat est probablement défectueux. Contactez votre distributeur immédiatement.**

e. Laissez la friteuse s'allumer et s'éteindre 4 à 6 fois avant de vérifier la température. Comparez la température du thermomètre et celle du thermostat. Si les valeurs diffèrent de plus de 5°F (2.5°C), étalonnez le thermostat en respectant les instructions d'étalonnage de ce manuel.

**Étalonnage du thermostat**

Pour les thermostats électriques, reportez-vous aux instructions suivantes:

a. Retirez la grille de l'élément chauffant de la cuve et placez le bout du thermomètre numérique dans l'huile à environ 2,5 cm au-dessus de la sonde de température.

b. Réglez le thermostat sur 325°F (163 °C) et laissez l'huile chauffer jusqu'à la température consignée. Laissez l'équipement s'allumer et s'éteindre 4 à 6 fois afin que la température de l'huile se stabilise. Comparez la température du thermostat de 325°F (163 °C) au relevé du thermomètre.

c. Retirez le bouton du thermostat en tirant tout droit sur le bouton. NE PAS tournez le bouton.

d. Tout en tenant l'extérieur de l'arbre afin qu'il ne bouge pas, grattez le matériau isolant au centre de l'arbre en utilisant un petit tournevis à lame plate.

e. Tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre afin de réduire la température ou dans le sens inverse pour l'augmenter.

**REMARQUE**
**Un quart de tour changera la température d'environ 24°F (13 °C).**

f. Tournez la vis de réglage jusqu'à ce que les éléments chauffants chauffent à 325°F (163 °C)

g. Remettez en place le bouton et laissez l'équipement s'allumer et s'éteindre 4 à 6 fois. Vérifiez la température du thermomètre numérique et comparez-la à celle du thermostat. Si la différence entre ces deux températures est supérieure à a 5°F (3 °C), reprenez les instructions de l'étalonnage.

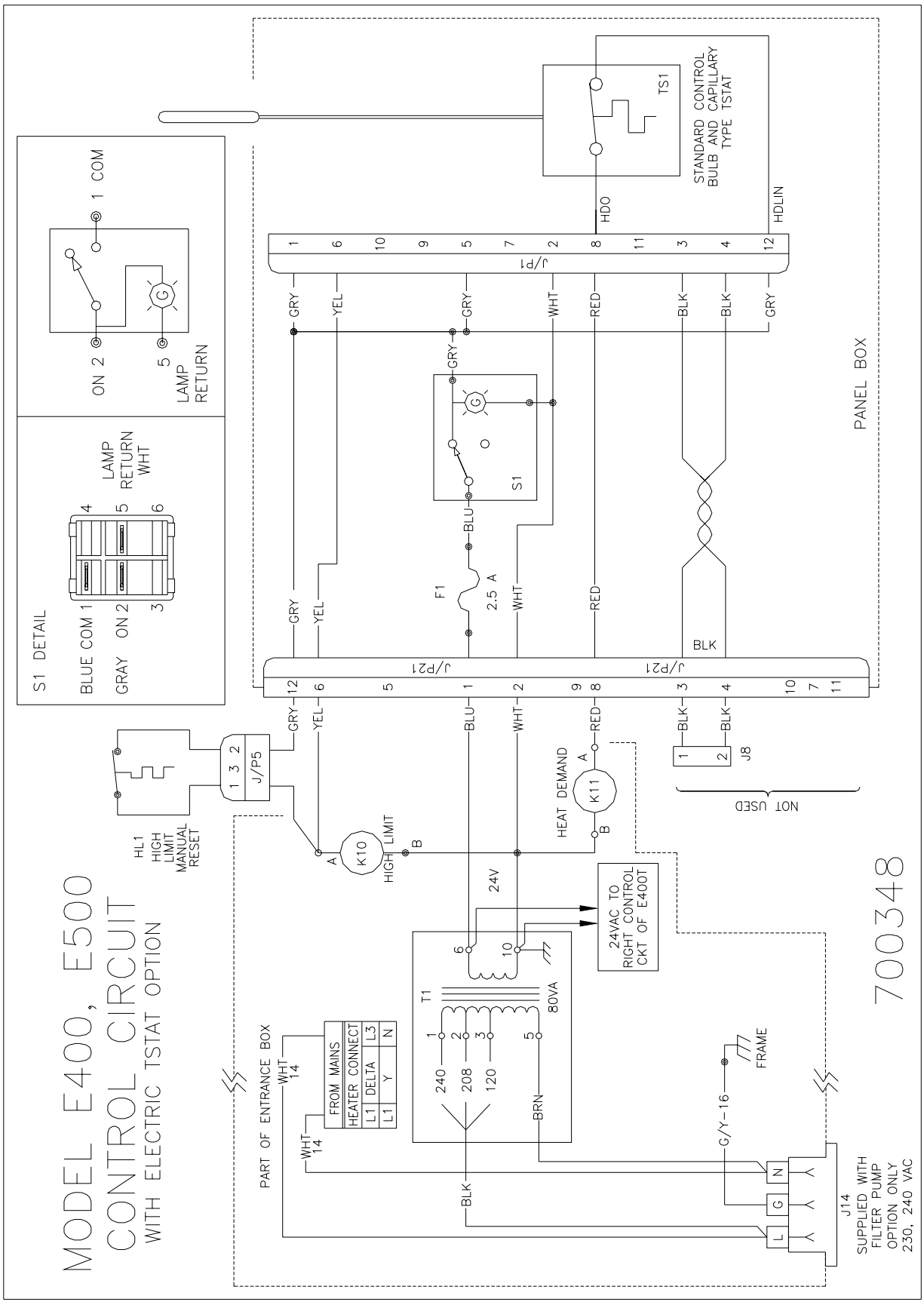
**LOCALISATION DE PANNES**

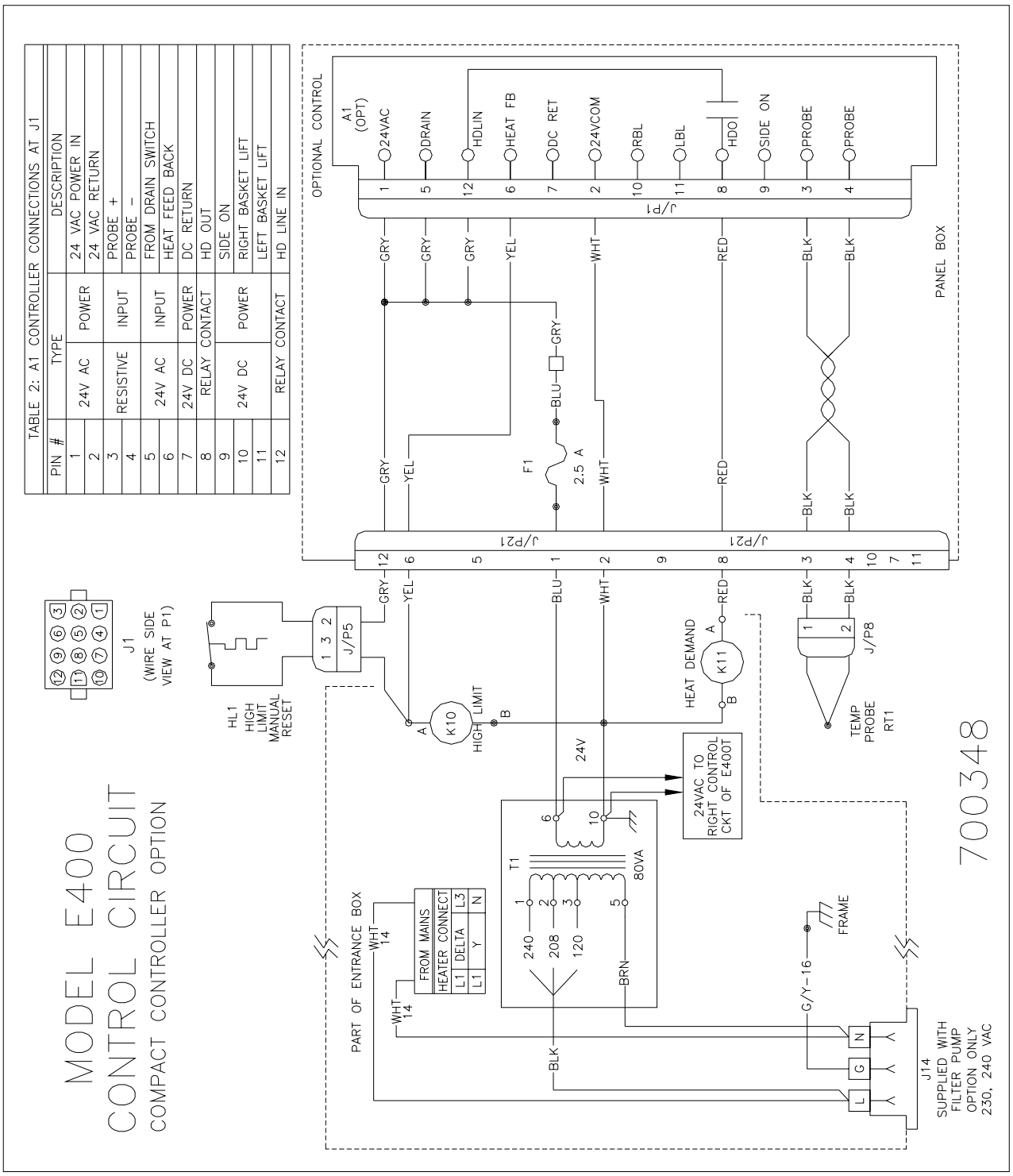
En cas de problème ou de panne, reportez-vous au tableau ci-dessous afin de localiser une panne avant de contacter votre distributeur agréé.

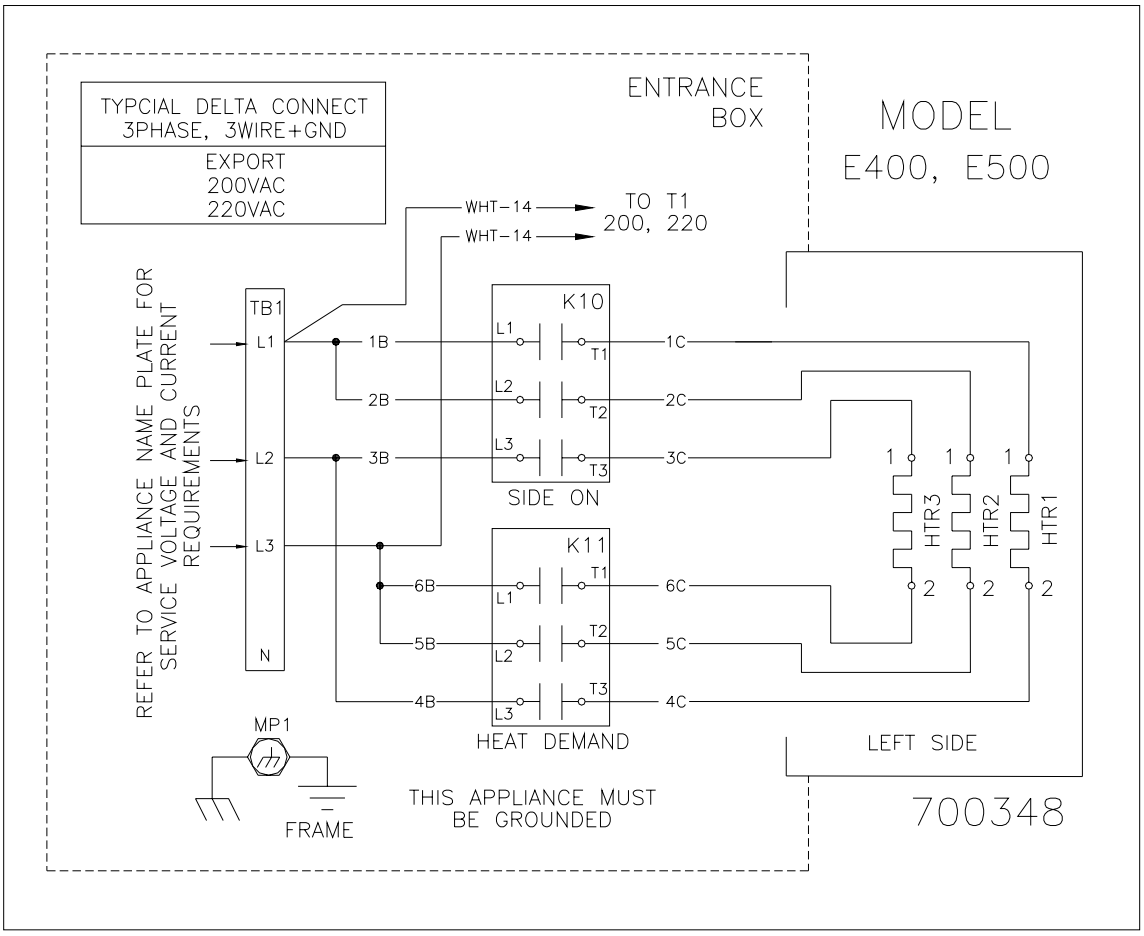
| Effectuez les vérifications suivantes avant de contacter votre dépanneur agréé. | |
|---|---|
| VÉRIFICATION À EFFECTUER | COMMENT VÉRIFIER |
| La machine est-elle sous tension. | Vérifiez le disjoncteur principal contrôlant l'équipement. |
| Réarmement de la limite haute (contacteur à maximum) | Pressez le bouton "Hi-Limit " de limite haute. |
| L'interrupteur d'alimentation est-il sur "ON" (marche). | L'interrupteur d'alimentation doit être sur "ON" ( I ). |

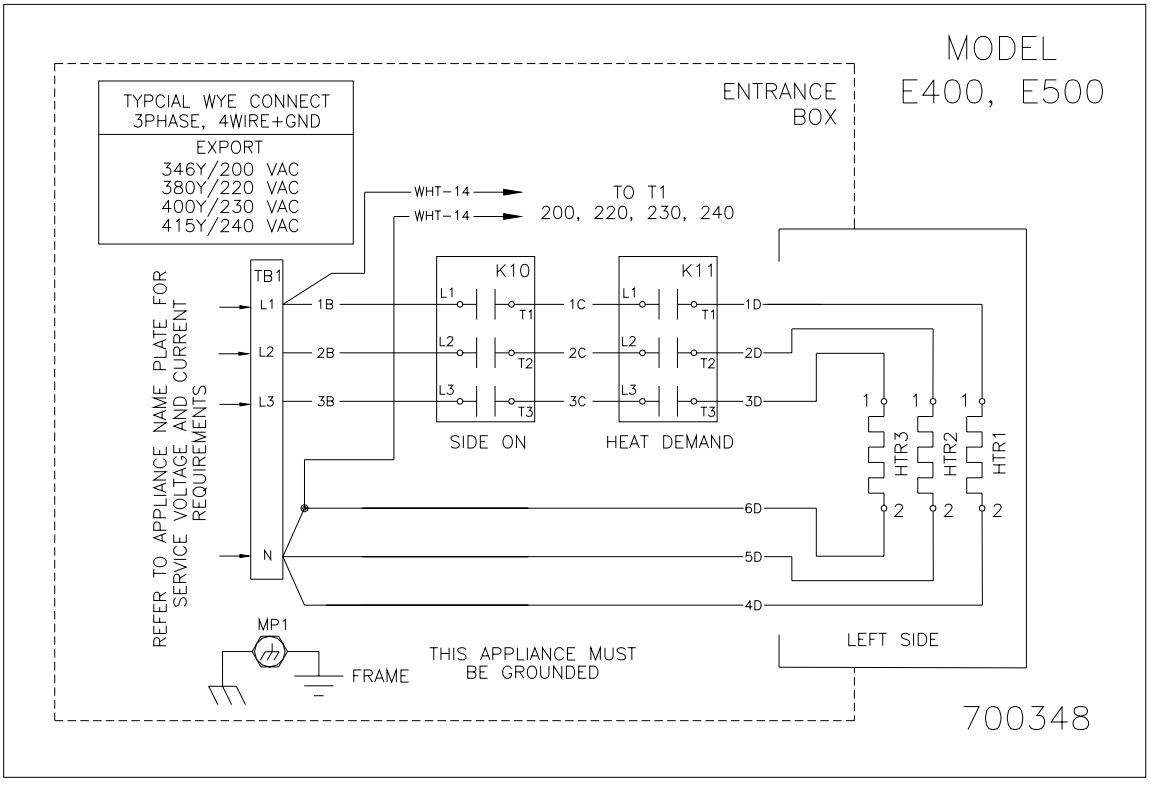
| DÉPANNAGE DU SYSTÈME DE CUISSON | |
|---|---|
| SYMPTOME | CAUSES POSSIBLES |
| La machine ne fonctionne pas, les voyants à l'avant ne sont pas allumés. | Vérifiez le disjoncteur principal contrôlant l'équipement. Le fusible a fondu ou le transformateur est défectueux. |
| La machine ne fonctionne pas, les voyants à l'avant sont allumés. | Le contacteur à maximum de limite haute a été déclenché, la sonde de température est défectueuse, la commande de température est défectueuse. |
| La machine ne maintient pas la température. | La sonde de température est défectueuse, le contacteur à maximum de limite haute est défectueux. |

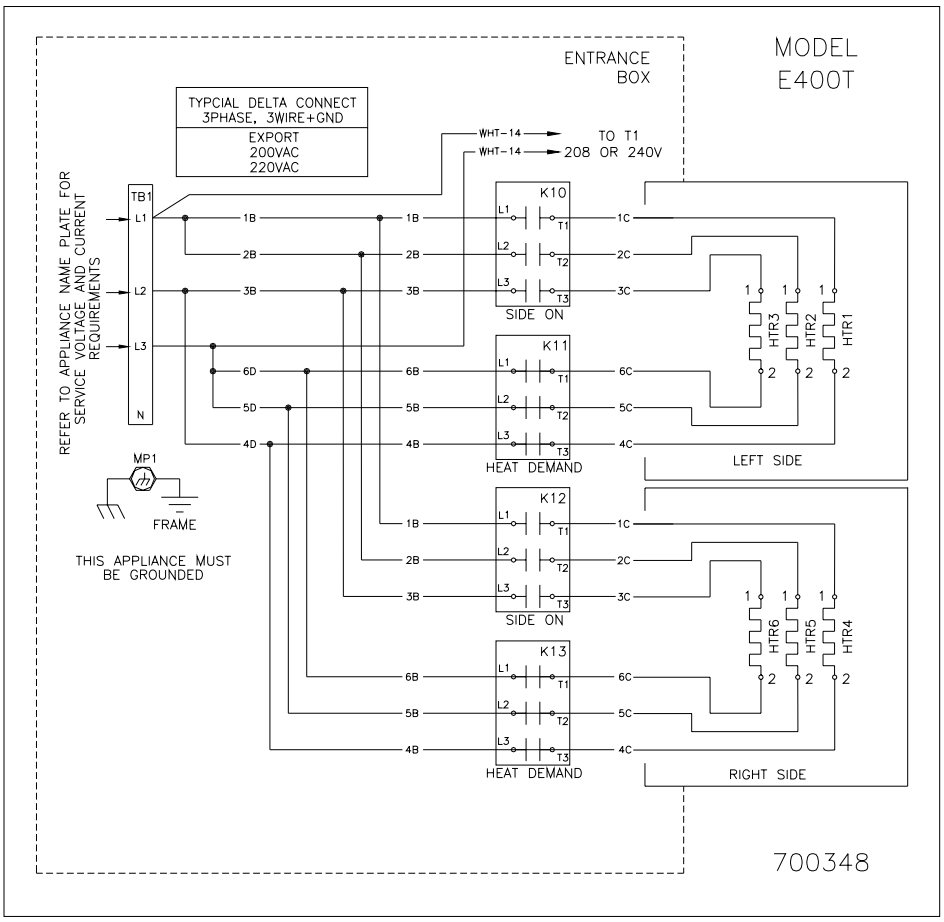
| DÉPANNAGE DU SYSTÈME DE FILTRAGE | |
|---|---|
| SYMPTOME | CAUSES POSSIBLES |
| Le système de filtrage ne fonctionne pas. | Le système de filtrage ou le disjoncteur est sur "OFF" ( O ) (arrêt). |
| Le système de filtrage ne fonctionne pas, l'interrupteur de filtrage ou le disjoncteur est sur "ON" ( I ) (marche). | Le coupe-circuit thermique de la pompe de remplissage a été déclenché, l'interrupteur de remplissage ou le disjoncteur du circuit est défectueux, la pompe de remplissage est défectueuse. |
| Le système de filtrage fonctionne mais ne refoule pas l'huile dans la cuve. | Le papier filtre est sale. Le dispositif de ramassage du filtre est bouché par des débris. La pommelle de la ligne de filtrage est obstruée par des débris, la ligne de refoulement du filtre est bouchée par des débris, la pompe est défectueuse. |
| Le système de filtrage fonctionne mais refoule l'huile très lentement ou souffle de l'air dans la cuve. | Le tube du dispositif de ramassage n'est pas correctement assis, il y a une fuite d'air dans le système de filtrage, la pompe de filtrage est défectueuse. |

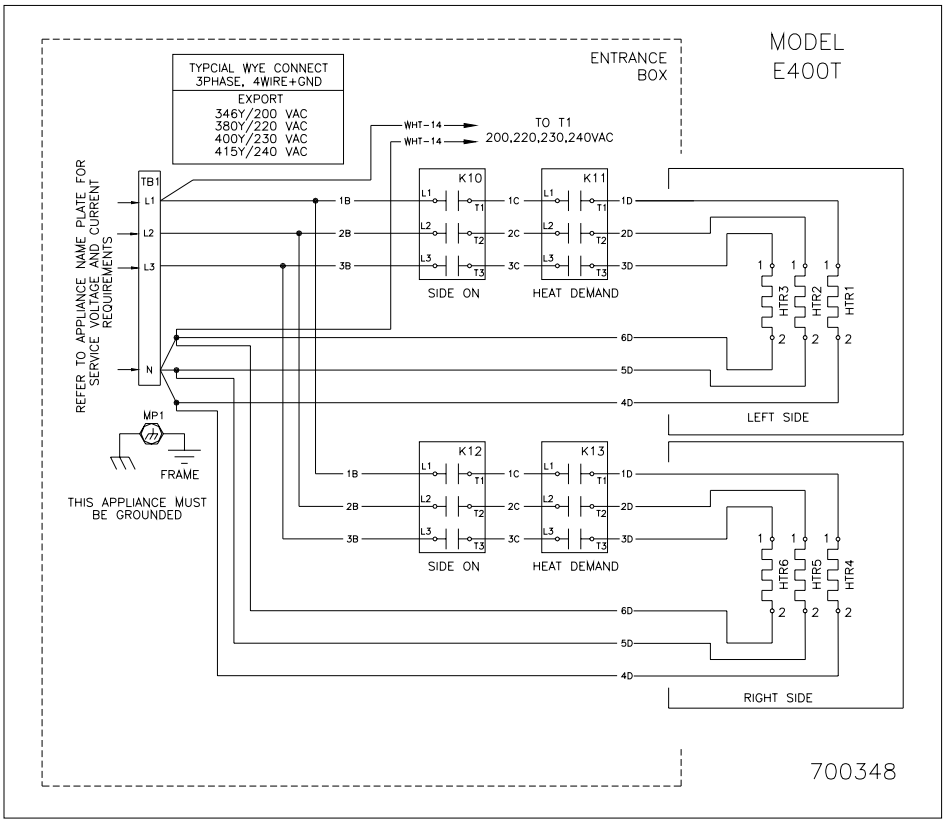

MODEL E400, E500
CONTROL CIRCUIT
WITH ELECTRIC TSTAT OPTION
700348
S1 DETAIL
BLUE COM 1
GRAY ON 2
3
LAMP RETURN WHT
4 5 6
ON 2
1 COM
5 LAMP RETURN
HL1 HIGH LIMIT MANUAL RESET
J/P5
1 3 2
K10
HIGH LIMIT
A
B
HEAT DEMAND
K11
24V
24VAC TO RIGHT CONTROL CKT OF E400T
T1
80VA
240
208
120
BRN
PART OF ENTRANCE BOX
WHT 14
FROM MAINS
HEATER CONNECT
L1 DELTA L3
L1 Y N
G/Y-16
FRAME
BLK
J14
SUPPLIED WITH FILTER PUMP OPTION ONLY 230, 240 VAC
L
G
N
J/P1
J/P21
GRY
YEL
WHT
RED
BLK
BLU
F1
2.5 A
S1
TS1
HDO
HDLIN
STANDARD CONTROL BULB AND CAPILLARY TYPE TSTAT
PANEL BOX
J8
NOT USED

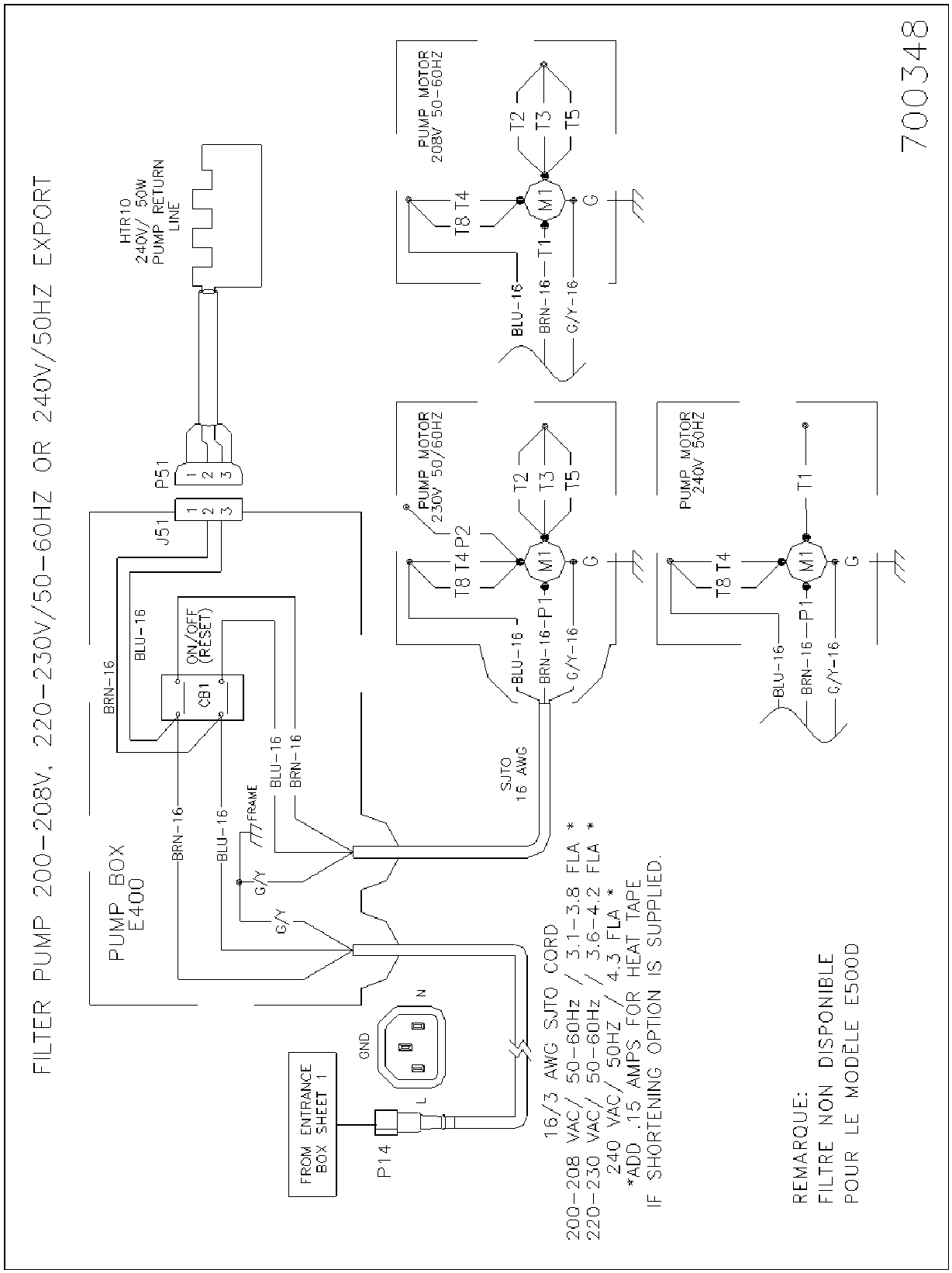

MODEL E400
CONTROL CIRCUIT
COMPACT CONTROLLER OPTION
700348
TABLE 2: A1 CONTROLLER CONNECTIONS AT J1
PIN # | TYPE | DESCRIPTION
1 | 24V AC | POWER | 24 VAC POWER IN
2 | | | 24 VAC RETURN
3 | RESISTIVE | INPUT | PROBE +
4 | | | PROBE –
5 | 24V AC | INPUT | FROM DRAIN SWITCH
6 | | | HEAT FEED BACK
7 | 24V DC | POWER | DC RETURN
8 | RELAY CONTACT | HD OUT
9 | | SIDE ON
10 | 24V DC | POWER | RIGHT BASKET LIFT
11 | | | LEFT BASKET LIFT
12 | RELAY CONTACT | HD LINE IN
OPTIONAL CONTROL
A1 (OPT)
24VAC
DRAIN
HDLIN
HEAT FB
DC RET
24VCOM
RBL
LBL
HDO
SIDE ON
PROBE
PROBE
J/P1
PANEL BOX
J/P21
GRY
YEL
BLU
WHT
RED
BLK
F1
2.5 A
J1
(WIRE SIDE VIEW AT P1)
HL1
HIGH LIMIT MANUAL RESET
J/P5
K10
HIGH LIMIT
HEAT DEMAND
K11
J/P8
TEMP PROBE
RT1
24V
24VAC TO RIGHT CONTROL CKT OF E400T
T1
80VA
240
208
120
BRN
BLK
PART OF ENTRANCE BOX
WHT 14
FROM MAINS
HEATER CONNECT
L1 DELTA L3
L1 Y N
G/Y-16
FRAME
J14
SUPPLIED WITH FILTER PUMP OPTION ONLY 230, 240 VAC


TYPCIAL DELTA CONNECT
3PHASE, 3WIRE+GND
EXPORT
200VAC
220VAC
ENTRANCE
BOX
MODEL
E400, E500
WHT-14
WHT-14
TO T1
200, 220
TB1
L1
L2
L3
N
1B
2B
3B
4B
5B
6B
K10
K11
L1
L2
L3
T1
T2
T3
1C
2C
3C
4C
5C
6C
SIDE ON
HEAT DEMAND
HTR3
HTR2
HTR1
MP1
FRAME
THIS APPLIANCE MUST
BE GROUNDED
LEFT SIDE
700348
REFER TO APPLIANCE NAME PLATE FOR
SERVICE VOLTAGE AND CURRENT
REQUIREMENTS


TYPCIAL WYE CONNECT
3PHASE, 4WIRE+GND
EXPORT
346Y/200 VAC
380Y/220 VAC
400Y/230 VAC
415Y/240 VAC
MODEL
E400, E500
ENTRANCE
BOX
WHT-14
WHT-14
TO T1
200, 220, 230, 240
TB1
L1
L2
L3
N
1B
2B
3B
K10
K11
L1
L2
L3
T1
T2
T3
1C
2C
3C
1D
2D
3D
4D
5D
6D
SIDE ON
HEAT DEMAND
HTR3
HTR2
HTR1
MP1
FRAME
THIS APPLIANCE MUST
BE GROUNDED
LEFT SIDE
700348
REFER TO APPLIANCE NAME PLATE FOR
SERVICE VOLTAGE AND CURRENT
REQUIREMENTS


MODEL
E400T
ENTRANCE
BOX
TYPCIAL DELTA CONNECT
3PHASE, 3WIRE+GND
EXPORT
200VAC
220VAC
WHT-14
WHT-14
TO T1
208 OR 240V
REFER TO APPLIANCE NAME PLATE FOR
SERVICE VOLTAGE AND CURRENT
REQUIREMENTS
TB1
L1
L2
L3
N
K10
K11
K12
K13
SIDE ON
HEAT DEMAND
HTR1
HTR2
HTR3
HTR4
HTR5
HTR6
LEFT SIDE
RIGHT SIDE
MP1
FRAME
THIS APPLIANCE MUST
BE GROUNDED
700348


MODEL
E400T
ENTRANCE
BOX
TYPCIAL WYE CONNECT
3PHASE, 4WIRE+GND
EXPORT
346Y/200 VAC
380Y/220 VAC
400Y/230 VAC
415Y/240 VAC
WHT-14
WHT-14
TO T1
200,220,230,240VAC
REFER TO APPLIANCE NAME PLATE FOR
SERVICE VOLTAGE AND CURRENT
REQUIREMENTS
TB1
L1
L2
L3
N
K10
K11
K12
K13
SIDE ON
HEAT DEMAND
HTR1
HTR2
HTR3
HTR4
HTR5
HTR6
LEFT SIDE
RIGHT SIDE
MP1
FRAME
THIS APPLIANCE MUST
BE GROUNDED
700348


FILTER PUMP 200-208V, 220-230V/50-60HZ OR 240V/50HZ EXPORT
700348
PUMP BOX
E400
HTR10
240V/ 50W
PUMP RETURN
LINE
P51
J51
BRN-16
BLU-16
ON/OFF
(RESET)
CB1
FRAME
G/Y
SJTO
16 AWG
PUMP MOTOR
230V 50/60HZ
T8 T4 P2
T2
T3
T5
M1
G
BLU-16
BRN-16-P1
G/Y-16
PUMP MOTOR
208V 50-60HZ
T8 T4
T1
PUMP MOTOR
240V 50HZ
FROM ENTRANCE
BOX SHEET 1
P14
GND
L
N
16/3 AWG SJTO CORD
200-208 VAC/ 50-60Hz / 3.1-3.8 FLA *
220-230 VAC/ 50-60Hz / 3.6-4.2 FLA *
240 VAC/ 50HZ / 4.3 FLA *
*ADD .15 AMPS FOR HEAT TAPE
IF SHORTENING OPTION IS SUPPLIED.
REMARQUE:
FILTRE NON DISPONIBLE
POUR LE MODÈLE E500D

Veuillez contacter l'usine Pitco Frialator si vous avez des problèmes ou des questions concernant votre commande de 8:00 heures à 17:00 heures, heure normale de l'Est des États-Unis du lundi au vendredi. Appelez gratuitement le:

(800) 258-3708 États-Unis et Canada uniquement ou
(603) 225-6684 partout ailleurs

Veuillez contacter votre représentant agréé Pitco Frialator si vous avez des problèmes ou des questions concernant votre équipement par l'intermédiaire du réseau de service aprèsvente national au:

(800) 298-1862 uniquement., 24H/24H

**ENVOYER L'ADRESSE – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501 USA**
**ADRESSE D'EXPÉDITION – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301 USA**